

出展企業紹介

出展企業名	いなにわ 株式会社 稲庭うどん小川				HP		
代表者	役職	代表取締役	氏名	小川 博和			
メッセージ	秋田県稲庭町で生まれた「稲庭うどん」の本物の味を作りたい。それが小川の創業の志。手をかけ、時間をかけ、心で仕上げた小川の「コシとのど越し」を皆様の食卓へお届けください。			TEL	0183-43-2803	FAX	0183-43-2857
				ホームページ	https://ogawaudon.com/		
担当者	役職	専務取締役	氏名	小川 選子			
会社所在地	〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字大森沢144			工場等所在地	〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字三嶋25-2		

商品情報

この企業の他の商品もチェックする(千彩万食)

稲庭うどん



ねぎ、七味、のり、切りごま。

製造者	株式会社 稲庭うどん小川	電話	0183-43-2803
保存方法	直射日光を避けて、常温で保存して下さい。また、食品物の近くには保存しないで下さい。方法 上部に記載。	内容量	200g
名称	手延べうどん	原材料名	小麦粉(国内製造)・食塩・でん粉
賞味期限	この面の下部に記載。	賞味期限	この面の下部に記載。

栄養成分表示 100g当たり	
エネルギー	334kcal
たんぱく質	9.0g
脂質	1.0g
炭水化物	72.2g
食塩相当量	5.8g



※弊社では、打ち粉として

商品の特徴・セールスポイント

五段階の熟成を経て生まれたツルツルとしたコシと、のど越しの良さが特徴の小川の稲庭うどんです。ゆで時間3分。

 常温 冷蔵 冷凍

希望小売価格(税込)	648円	発注リードタイム	7営業日
賞味期限	製造日より750日	内容量	200g
JANコード	4969447004032		
業務用対応	あり	OEM対応	—

稲庭そうめん



ねぎ、七味、のり、切りごま。

製造者	株式会社 稲庭うどん小川	電話	0183-43-2803
保存方法	直射日光を避けて、常温で保存して下さい。また、食品物の近くには保存しないで下さい。方法 上部に記載。	内容量	200g
名称	手延べそうめん	原材料名	小麦粉(国内製造)・食塩・でん粉
賞味期限	この面の下部に記載。	賞味期限	この面の下部に記載。

栄養成分表示 100g当たり	
エネルギー	334kcal
たんぱく質	8.5g
脂質	1.0g
炭水化物	72.9g
食塩相当量	4.83g



※弊社では、打ち粉として

商品の特徴・セールスポイント

小川の稲庭そうめんは細麺ながらも強いコシがあり、小麦の香りが豊かです。熟成を繰り返しながら4日間かけ、手作りで作り上げています。ゆで時間1分半。

 常温 冷蔵 冷凍

希望小売価格(税込)	648円	発注リードタイム	7営業日
賞味期限	製造日より750日	内容量	200g
JANコード	4969447050671		
業務用対応	あり	OEM対応	—